ESSAI

Sur les ROSES rouges de Provins (1);

Par M. OPOIX, Apothicaire à Provins.

> *Sola india nigrum*
> *Fert ebenum.* Virgil. Georgiq.

DE toutes les Roses, celles qui sont d'une utilité plus générale sont les roses pâles incarnates, ou roses à cent feuilles, & les roses rouges ou roses de *Provins*. Les roses pâles sont assez connues ; elles sont l'ornement de nos jardins : elles ont aussi quelques vertus médecinales ; cependant comme elles sont plus particuliérement employées pour les choses de pur agrément, nous n'en dirons rien ici. Les roses rouges, appellées roses de *Provins*, feront seules la matière de cette Dissertation.

Ces roses possèdent des vertus qui les rendent bien précieuses à la Médecine. Les grands avantages qu'elle en sait tirer devroient nous rendre moins indifférens sur le choix de ce médicament, puisque c'est de-là que dépend toute son efficacité. Nous avons d'autant plus d'intérêt & de facilité à nous procurer ces fleurs dans leur dernier degré de perfection, qu'elles sont particulières à la *France*, & qu'elles sont même une branche de commerce avec l'Etranger. C'est donc prendre en main la cause de l'humanité, c'est entrer dans nos véritables intérêts que d'apporter tous nos soins à encourager, à diriger la culture de ces rosiers, à leur choisir le terrein le plus favorable & à descendre dans le détail & la manipulation des préparations dont ces roses font la base. Nous n'approfondirons pas également toutes ces questions, parce que ce n'est point un traité complet de ces fleurs que nous prétendons donner.

Le premier pas qu'on ait à faire dans ces recherches intéressantes, est d'examiner parmi ces fleurs l'espèce qui possède le plus

(1) Extrait du Journal de Physique, pour lequel on souscrit chez M. l'Abbé ROZIER, Place & Quarré Ste-Genevieve. Le Prix de l'Abonnement est de 24 liv. pour Paris, & de 30 liv. pour la Province, franc de port.

de vertu, & à la culture de laquelle on doit s'appliquer particuliérement.

Le nom de roſes de *Provins*, que toutes ces roſes rouges ont toujours porté, & qui eſt encore la ſeule dénomination ſous laquelle on connoiſſe toutes celles qui ſont dans le commerce, indique aſſez que *Provins* a toujours donné les roſes les plus eſtimées.

Les roſes de cette ville, indépendamment de leurs vertus ſupérieures, ont un caractère qui les diſtingue, au premier coup-d'œil, des roſes rouges qui croiſſent ailleurs : elles ſont plus ſimples que ces dernières, & d'une couleur rouge beaucoup plus foncée.

Cette eſpèce de roſe, qui croît aujourd'hui aux environs de *Provins*, a été célèbre de tout tems. Ce ſont, au rapport de nos anciens Naturaliſtes, ces mêmes roſes qui étoient ſi connues à Rome ſous le nom de roſes *miléſiènes*. En effet, la définition que *Pline* nous donne des roſes *miléſiènes*, convient parfaitement & ſeulement aux vraies roſes de *Provins*. Les roſes *miléſiènes*, dit-il, tirent leur nom & leur origine de la ville de *Milet*, dans l'Aſie mineure, elles ſont les plus hautes en couleur, *ardentiſſimus color eſt*, & de plus très-ſimples; le nombre de leurs pétalles n'excèdent guère celui de douze.

Il eſt très-probable que nos roſes étoient même connues dans des tems encore plus reculés, car ce n'eſt peut-être que de cette eſpèce de roſe dont *Homère* a vanté les vertus, puiſque la ville de *Milet* étoit peu éloignée de la fameuſe *Troïe*. C'étoit le ſentiment de *Pline*, *a Trojanis temporibus*, *Homero teſte* : mais comme l'antiquité d'origine n'eſt pas, parmi les végétaux, un titre de recommandation, nous allons examiner, ſans partialité, ſi l'eſpèce de roſe qu'on cultive aujourd'hui aux environs de *Provins*, mérite, par des avantages plus ſolides, la réputation & la préférence qu'elle avoit du tems de *Pline* & d'*Homère*.

Les vraies roſes de *Provins* ont beaucoup plus d'odeur que les autres roſes rouges qu'on cultive ailleurs, & qu'on fait paſſer ſous le même nom. Au lieu d'être d'un rouge clair comme ces dernières, elles ſont d'une couleur très-foncée, d'un rouge plus intenſe & d'un velouté plus doux. D'une même quantité de ces différentes roſes priſes au même degré de deſſication, & épuiſées par pluſieurs décoctions, les vraies roſes de *Provins* ont conſtamment donné plus de matière extractive, d'un goût plus aſtringent & plus amer, les acides en tirent une couleur beaucoup plus vive; enfin, à quelques épreuves qu'on ait ſoumis ces différentes roſes, celles des environs de *Provins* ſe ſont toujours diſtinguées par des effets plus marqués.

Quoiqu'on puiſſe aiſément ſe convaincre de la fidélité de ces

expériences, cependant pour que ceux qui ne ſont pas à portée de les répéter, ne ſoupçonnent pas qu'un intérêt particulier nous engage à exagérer, aux dépens de la vérité, le mérite de nos roſes, nous allons rapporter ce qu'en dit *Pomet* dans ſon *Hiſtoire des Drogues*; ouvrage d'autant plus précieux & plus digne de notre confiance, qu'il eſt le fruit d'une expérience de trente années, & qu'il eſt du petit nombre de ces livres originaux ſur leſquels ont été calqués tous ceux qui ont paru depuis ſur la même matière.

» Les roſes de *Provins*, dit-il, ſurpaſſent en beauté & en bonté » toutes celles qui viennent des autres endroits .... elles ſe conſer» vent beaucoup plus long-tems que les autres, tant dans leur cou» leur, que dans leur odeur .... La plupart des Epiciers & Apo» thicaires, ou autres perſonnes qui vendent & employent des roſes » de *Provins*, ſe contentent aſſez mal à-propos, de nos roſes rouges, » ſoit de celles qui ſe cultivent autour de Paris, ou dans d'autres » endroits .... néanmoins ceux qui font cette ſubſtitution, n'en » ont pas plus de raiſon, tant parce que celles des autres en» droits n'approchent ni en beauté, ni en qualité, des véritables » roſes de *Provins*; & de plus, c'eſt qu'elles ne ſe peuvent conſer» ver auſſi long-tems, malgré tous les ſoins que ces particuliers y » puiſſent apporter pour les conſerver .... Les véritables roſes de » *Provins*, ajoute-t'il, ſont ſi eſtimées aux Indes, qu'il y a des tems » où elles s'y vendent au poids de l'or, & qu'il leur en faut, à quel» que prix que ce ſoit «.

Si *Pomet* ſe plaignoit de ce qu'on avoit introduit & ſubſtitué d'autres roſes aux véritables roſes de *Provins*, que n'auroit-il pas dit, s'il eût vu ces nouvelles roſes non-ſeulement uſurper la place des véritables, mais même ruiner entièrement leur commerce; c'eſt cependant ce qui eſt arrivé : chacun a été jaloux de partager avec la ville de *Provins*, le bénéfice conſidérable qu'elle faiſoit ſur le commerce excluſif de ſes roſes : on leur a ſubſtitué d'autres roſes rouges : peut-être même quelques-unes de ces roſes ſont-elles originaires de *Provins*, ainſi qu'une ancienne tradition ſemble l'indiquer. On aura, par l'appas de l'argent, tenté quelques cultivateurs des environs de *Provins*, & la cupidité qui ne conſulte que ſon intérêt particulier & l'intérêt du moment, aura conſenti à vendre du plan de ces roſes, ſans doute avec un bénéfice conſidérable, mais toujours mal entendu, puiſqu'il ne ſe répète qu'une ſeule fois. Ce plan cultivé par des mains avides, a fourni au commerce des roſes en abondance : ces nouvelles roſes données ſous le même nom, peut-être à plus vil prix, ont dû diminuer la vente des vraies roſes de *Provins* : ces dernières n'ont pû même ſoutenir la concurrence; leur commerce a toujours conſidérablement diminué, & eſt enfin tombé dans l'état de langueur

où il eſt aujourd'hui ; mais ſoit que ces roſes vendues ſous le nom de roſes de *Provins*, ſoient d'une autre eſpèce que celles qu'on cultive aux environs de cette ville, comme le penſoit *Pomet*, ſoit qu'elles ſoient originaires de *Provins*, il eſt conſtant qu'elles n'ont pas les mêmes qualités, & qu'elles n'ont pas conſervé les mêmes vertus dans un terrein & ſous un ciel étranger : c'eſt ce que l'expérience & l'analyſe comparées, juſtifient complettement.

Qu'il nous ſoit permis de former quelques conjectures, & de chercher ſi, indépendamment de pluſieurs autres cauſes dont la nature ſe réſerve le ſecret, on ne trouveroit pas dans la diſpoſition du terrein des environs de *Provins*, quelques raiſons ſenſibles, auxquelles on pourroit rapporter les vertus excluſives que l'on reconnoît dans les roſes qui y croiſſent.

La ville de *Provins* n'eſt pas moins renommée par ſes eaux minérales, que par ſes roſes : ces eaux martiales vitrioliques, (1) ſont produites par des *pyrites* qui ſe trouvent abondamment dans le lit de glaiſe ſur lequel s'appuye la terre labourable : cette terre labourable même, contient beaucoup de matières ferrugineuſes. Il eſt aiſé de voir que cette diſpoſition de terrein eſt ſingulièrement propre à donner aux roſes qu'on y cultive, les vertus qui les diſtinguent. Les propriétés de ces roſes ſont de fortifier l'eſtomac, de donner en général, plus de reſſort aux fibres, plus de ton aux différentes parties, & d'augmenter les oſcillations. Appliquées extérieurement, elles fortifient les membres relâchés, & ſont un puiſſant réſolutif : or ces propriétés leur ſont communes avec les préparations martiales & vitrioliques. La belle couleur rouge de ces roſes eſt due probablement à l'action de ces ſucs minéraux ; car on ſait que l'acide vitriolique avive la couleur rouge des roſes, & le fer lui-même, quand il eſt extrêmement diviſé par les acides, & privé d'une grande partie de phlogiſtique, prend une couleur rouge ; ce que nous nous propoſons de prouver dans un Mémoire particulier ſur les couleurs.

Indépendamment de la nature du terrein, la manière ſimple & groſſière de cultiver nos roſes, contribue encore à leur donner une grande ſupériorité ſur celles qu'on cultive ailleurs. Les terres où croiſſent ces dernières naturellement plus légères, reçoivent une culture plus ſoignée, & des engrais en abondance ; de-là il réſulte une végétation plus prompte ; des boutons mieux nourris renferment une plus grande quantité de pétales, enfin une récolte plus abondante ; nos roſes, au contraire, croiſſent dans des terres fortes, ferrugineuſes,

---

(1) Voyez l'Analyſe de ces Eaux, Brochure imprimée à Paris chez *Cailleau* 1770, bon Ouvrage de la même main.

ſur des hauteurs & dans un atmoſphère chargé de vapeurs martiales-vitrioliques : elles ne s'élèvent pas à plus d'un pied de terre, & en reçoivent plus immédiatement les ſucs minéraux ; c'eſt ce qui fait qu'elles ſont plus ſimples, que leur couleur rouge eſt plus foncée : leurs pétales larges, mais plus nombreux, entourent les organes de la génération, qui ſont ici plus multipliés & plus développés, ce que la nature donne dans le phyſique comme dans le moral, la ſimplicité, la vigueur & la vertu : les autres doivent plus à l'art ; elles ſont doubles, pâles, & ont peu d'énergie.

Non-ſeulement le territoire de la ville de *Provins* donne les meilleures roſes à la Médecine, mais les préparations de ces roſes faites dans cette même ville, ont toujours été les plus eſtimées : ces préparations conſiſtent principalement en conſerves sèches & liquides. Nous ne ſaurions mieux faire pour prouver notre aſſertion, que de rapporter les propres paroles du ſavant Naturaliſte déja cité. » Outre la grande quantité de roſes de *Provins* que nous vendons, » dit-il, nous en faiſons venir les conſerves sèches & liquides, & » même quelquefois le ſyrop, étant les lieux où ces ſortes de com» poſitions ſe font le mieux ; & qui que ce ſoit ne doute que ces » conſerves & ſyrop ne ſoient beaucoup plus parfaites que celles qui » ſe pourroient faire dans les autres endroits & avec d'autres roſes «.

Ce qui contribue à donner aux conſerves de *Provins*, ſur-tout à la conſerve liquide des qualités ſi ſupérieures à celles qu'on pourroit préparer ailleurs : c'eſt 1°. l'attention que ceux qui la préparent, ont d'employer les roſes ſi-tôt qu'elles ſont cueillies. A *Paris*, au contraire, les roſes ſe vendent en bouton ſur la place ; & lorſqu'il n'y a pas aſſez d'acheteurs, ou que le vendeur, qui ſouvent ne ſait pas ſe borner, ne trouve pas le prix avantageux, elles ſont reſſerrées, & elles peuvent paroître pluſieurs jours de ſuite avant d'être vendues : ces roſes doivent ſouffrir alors des changemens ſenſibles qui altèrent néceſſairement la conſerve qu'elles doivent compoſer : 2°. en comparant les différens procédés que l'on employe par la confection de la conſerve de roſes, on verra que la manière dont on la prépare à *Provins*, eſt infiniment meilleure.

L'expérience a démontré que quand il s'agiſſoit de conſerver les médicamens tirés des végétaux avec toutes leurs vertus, on devoit préférer la méthode la plus ſimple, les manipulations trop multipliées ne ſervant qu'à les dénaturer : en cela la conſerve de roſe liquide de *Provins* a toutes les perfections dont elle eſt ſuſceptible, puiſque les roſes & le ſucre qui les compoſent, ſont ſimplement mêlés & broyés à froid.

La manière ordinaire de préparer la conſerve de roſe, eſt au contraire très-défectueuſe. La Pharmacopée de *Paris* preſcrit de verſer

ſur des roſes fraîches, de l'eau bouillante, d'exprimer enſuite cette eau, de piler ces fleurs, de les mêler enſuite dans du ſucre cuit en conſiſtance d'électuaire ſolide avec l'eau exprimée des roſes. On ſait que l'action du feu cauſe toujours quelques altérations aux ſubſtances végétales, ſur-tout aux fleurs, dont le tiſſu délicat n'admet que des ſucs fort atténués, & par-là faciles à décompoſer: ces roſes, après avoir trempé dans l'eau bouillante, ſont enſuite jettées dans du ſucre cuit à la plume, où elles éprouvent encore un degré de chaleur bien ſupérieur à celui de l'eau bouillante.

Cette manipulation défectueuſe entraîne encore d'autres inconvéniens. Il eſt très-difficile de ſaiſir le véritable degré de cuitte du ſucre, parce que les roſes peuvent avoir été plus ou moins exprimées, & retenir une quantité d'eau indéterminée; ainſi le même artiſte ne pourroit pas répondre de la faire deux fois de même conſiſtance: quelles différences ne doivent donc pas ſe trouver entre ces conſerves préparées par différentes mains; auſſi les unes ſe deſsèchent, & les autres ſubiſſent un mouvement de fermentation qui en change toutes les propriétés; à peine même les mieux préparées peuvent-elles ſe conſerver un mois ſans altération, parce que quelqu'attention qu'on ait dans ce procédé de bien incorporer les roſes & le ſucre lors de la mixtion, par le refroidiſſement le ſucre ſe raſſemble en petites maſſes aggrégatives, ainſi qu'il arrive à un ſel amené par l'évaporation au degré de cryſtalliſation: le ſucre ſe trouve donc répandu inégalement dans cette préparation, & il peut ſe faire que quoiqu'il y ait la quantité de ſucre ſuffiſante, cette conſerve ſouffre un mouvement de fermentation à laquelle elle n'eſt déja que trop diſpoſée par le degré de chaleur qu'elle a éprouvé, & qui a développé les agens de la fermentation.

Nous aurions encore bien des choſes à dire ſur la culture des roſiers, ſur la deſſication de nos roſes qui ſeroient ſuſceptibles d'une plus grande perfection; mais il nous ſuffit pour le préſent, d'avoir montré que nos roſes de *Provins* ſont de beaucoup préférables à celles qu'on donne ſous ce nom, & que le terrein des environs de cette ville eſt le plus propre à leur culture: nous n'entendons pas par-là, ſuivant l'opinion commune, que ce ſoit le terrein où elles croiſſent le mieux; mais que c'eſt celui dont la conſtitution locale contribue à leur fournir des ſucs plus énergiques.

Nous avons fait voir de plus, combien il importoit à la Médecine de faire revivre le commerce des vraies roſes de *Provins*; peut-être même cet objet mériteroit-il les regards du Gouvernement, qui veille inceſſamment au ſoutien des bonnes Manufactures, pour attirer la confiance & l'argent de l'étranger; car nous avons rapporté combien les véritables roſes de *Provins* étoient autrefois eſtimées des

Indiens. La conſerve qu'on en prépare ſur le lieu, a auſſi, comme nous l'avons dit, un degré de bonté qu'elle n'a pas, & ne peut avoir ailleurs : ce médicament ſi ſimple, ſi naturel, lorſqu'il s'agit de fortifier & de donner du ton à l'eſtomac relâché & affoibli, n'eſt-il pas même préférable à ces préparations compliquées, & où l'on fait entrer à grands frais les productions brûlantes & meurtrières de l'*Inde*.